

臨床栄養学教育に患者の視点に立った倫理観育成を いかに組み込むかについての試み

福 田 也寸子
(武庫川女子大学生生活環境学部食物栄養学科)

Focusing on Patient Insights and Ethical Considerations in Clinical Nutrition Education

Yasuko Fukuda

*Department of Food Sciences and Nutrition, School of Human Environmental Sciences,
Mukogawa Women's University, Nishinomiya 663-8558. Japan*

Abstract

In consideration of the current medical practice, clinical ethics are helpful and necessary to all medical staff members, including nutritionists and dietitians. However, students studying clinical nutrition have few opportunities to be exposed to real clinical settings or clinical training, without which they cannot understand the feelings and thoughts of patients. Therefore, we tried to incorporate opportunities for clinical exposure into administrative dietitian education, with a focus on patient insights. We have been providing diversified opportunities for students to participate in the clinical activities in hemodialysis clinics and to design hemodialysis regimen-based diets for patients. Fortunately, these changes in motivation and focus on patient insights have been well received; leading the students for 3 consecutive years to win the prize in a hemodialysis dietary recipe contest which is open to the public. From the outcome of these experiences, we believe that practice methods exposing students in clinical nutrition courses to patient-centered ethics would be highly educational and useful.

緒 言

管理栄養士養成大学では、高度な専門的知識及び技術をもった資質の高い管理栄養士の養成を図るために、様々な教育が行われている。カリキュラムが専門基礎分野と専門分野に大別され、その中で臨床栄養学は、患者を対象に疾病の治療・回復を促す目的で、食事療法や栄養管理法などを研究する栄養学と位置づけられている¹⁾。学外実習では、臨床栄養管理に必要な技能を修得することをねらいに実践活動の場で直接人に接する実習が推進されている²⁾。

臨床栄養学の実践の場では、対象は常に患者であり、さらに、近年の臨床現場では医師患者関係が変化し、患者中心の医療へ変化してきているこ

とを周知しておかねばならない。したがって、病院管理栄養士を目指す場合、ただ食事計画の立案、調理など基本的な栄養管理業務が正確に実践できるだけでは不十分であり、患者自身の病院食に対する所見や食事療法に向き合う心情など理解しておく必要がある。そのため、患者の気持ちが理解できる管理栄養士を育成するに際して、臨床現場での実習体験をいかに効果的に組み込むかが、教育現場における課題の一つと言える。

現カリキュラムにおける臨地実習の位置づけは、学内で修得する知識・技術を栄養管理の実際の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解することを目的に、数週間の病院実習が組み込まれている²⁾。しかし、実習のねらいは、病院管理栄養士業務全体像の把握、いわゆる入院食の給食管

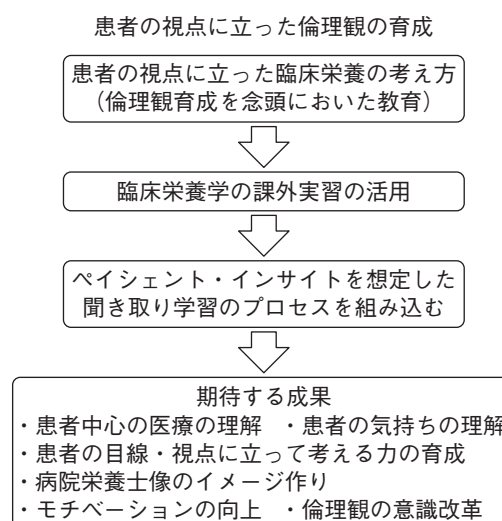
理や、患者個々人の病期・病態に応じた臨床栄養管理業務の修得が中心となっているため、患者側に立脚した考え方を体験するという体験学習に多くの時間が充てられているわけではない。

ところで、患者中心の医療という概念は、広く医療の倫理のジャンルで重要なキーワードである、インフォームド・コンセントの発展とともに周知されてきた。インフォームド・コンセントという見解は、20年以上前にわが国に導入された³⁾。特に近年は、我が国でも医療を取り巻く環境の変化から、医療者自身、患者自身、その家族などがそれぞれの立場でこの言葉を真剣に思考するようになったことは明白である。インフォームド・コンセントは、もともと北米、とくに米国において提唱され発展してきた概念である。1960年前後の米国では、医師の独善的医療が横行し、医学の進歩の過程で、必ずしも人道的といい難い実験的医療行為が行われる実情を看過できず、法学者、宗教家、倫理学者らが患者の人権擁護を訴え、これに市民の声が呼応して社会問題にまで発展した。その結果、患者の医療における人権を尊重し、医療における選択が患者の自己決定権にしたがって正しくなされたかを検証する立場から、「インフォームド・コンセント」の単語が登場し、法理概念として確立されたのである⁴⁾。このような社会動勢を受けて、米国では生命現象全般を確かな科学的な知識のうえに立ち、根本的な倫理観を議論する学問領域としてバイオエシックスが生まれ、発展した⁵⁾。

インフォームド・コンセントは、患者が納得し同意する診療と訳され、本来は医師と患者の間で成り立つものである。しかし、現実の医療の現場では、患者の家族だけでなく、看護師、放射線技師、理学療法士、作業療法士ほか、患者に直接医療を行う医療者全員と患者との間で成り立つことが望ましい関係として注目されている。管理栄養士は、入院食等の栄養管理業務だけでなく、栄養問題症例に対する栄養療法の支援など、栄養サポートチーム(NST)での中心的役割が期待されている。臨床における医療者の一員として機能し、臨床栄養管理が治療に貢献する支持療法としてもつ意義を鑑みると、病院栄養士も当然、患者との間で、インフォームド・コンセントで代表される患者の意思の尊重という問題を熟知しておかなければならない⁵⁾。

しかし、学生が学生時代にインフォームド・コンセントを包含するバイオエシックス観を広く勉強することには限界がある。そこで、その根幹を理解するために、課外実習の機会を活用して、患者の立場になって自己決定権の意味を考える、患者の身になって食事療法や栄養管理を見つめ直す、このような観点やスキルを身につける体験が自然で効果的ではないかと一考する。

また、医療における倫理観を身につける方法として有用な、ペイシェント・インサイトに着目すると、患者の側に立って、自分が医療者として何をすべきなのかをinsight(自分の内側を洞察)するという主題から意義が見出される。換言するならば、日常、医療者は、患者を前にして患者のために働いているにも関わらず、往々に自分の目的があるような錯覚をもって患者を置き忘れることがあり、これを論じたものであるとも言える。すなわち学外実習の場において、患者の目線や視点に立って考える、ペイシェント・インサイトの観点からの学習の導入とその実践が、バイオエシックス観の一般社会における育成を助けることにもなるだろう。



そこで今回、患者の視点に立脚した倫理観の育成を図る目的で、臨床栄養学領域で学ぶ学生を対象に、ペイシェント・インサイトを取り入れた学習法の一つとして、透析食を考案するという課外実習に取り組んだ。

対象と方法

1. 対象

2011年度から2013年度の間に、筆者の臨床栄養学研究室に配属された、本学生活環境学部食物栄養学科4年生17名(2011年度6名、2012年度6名、2013年度5名；以下、学生たち)を対象とした。

2. 方法

学生たちが、透析クリニック(赤垣透析クリニック：大阪市天王寺区)に通院する血液透析維持療法患者約50名に対し、(1)アンケート調査を実施し、結果を分析、(2)分析結果をもとに透析食の考案を行い、(3)考案した透析食について外部評価を受検した。

(1) アンケート調査

毎年テーマを設定し、テーマに沿った質問内容を組み入れたアンケート調査を聞き取り法で実施した。2011年度は、「透析食の満足度と食事療法の内容・遵守状況」(図1)、2012年度は、「透析患者におけるリン摂取量」、2013年度は、「透析患者における栄養素等に対する理解度」とした。2012年度に実施したリン摂取量調査では、「リンビンゴ：ビンゴ型カード型リン摂取量調査ツール⁶⁾」(以下、リンビンゴ)を使用した。本ツールはその場でおおよそのリン摂取量が把握できる構造になっているものである。さらに「透析食にもとめられる手軽さ」について追加質問した。2013年度は、クイズ形式を取り入れ、料理を写真に収めて患者に供覧し、エネルギー量やたんぱく質、リン、カリウム等の栄養素等について理解度を質問した(図2)。さらに、「夏バテ予防策」についても質問を追加した。

(2) 透析食の考案

アンケート調査結果をもとに、2011年度は「海外のお家ごはん」、2012年度は「透析日でも食べられるお手軽メニュー」、2013年度は「夏バテ予防メニュー」を考案した(図3)。

(3) 外部評価の受検

透析食レシピ・コンテスト：教育部門(製薬会社主催)⁷⁾に応募し、外部評価を仰いだ。

3. 倫理的配慮

臨床データの取得等については、武庫川女子大学倫理研究審査会の承認を得て行った。また、患者へのアンケート調査は、事前に書面による同意書を取得後、実施した。

結 果

アンケート調査結果、並びに透析食レシピの外部受検評価結果を示す。

(1) アンケート調査

1) 透析食に対する満足度と食事療法の内容・遵守状況

10点満点法のVAS(Visual Analogue Scale)式回答による「食事に対する満足度」の結果は、原因疾患が糖尿病であるDM群28名(男性19名、女性9名： 6.6 ± 3.0 点)と、糖尿病以外のNDM群29名(男性15名、女性14名： 7.0 ± 2.6 点)の間で差はなく、食事療法に対する関心や遵守状況にも差はみられなかった。

透析年数は、DM群の方が、NDM群より有意に短く(DM群 5.8 ± 3.2 年、NDM群 13.1 ± 9.2 年、 $p < 0.05$)、血清アルブミン・総コレステロール値、及びナトリウム・カルシウム・リン値は、DM群の方がNDM群よりも基準値に有意に近かった($p < 0.05$)。血清リン高値群41名(男性24名、女性17名：血清リン値 $5.6 \pm 1.0\text{mg/dl}$)の方が、基準値群16名(男性9名、女性7名：血清リン値 $3.3 \pm 0.9\text{mg/dl}$)よりも食事療法に対する関心や遵守状況が有意に高かった($p < 0.05$)。

さらに、透析導入時期が65歳以上である高齢期群11名(男性6名、女性5名： 72.5 ± 6.1 歳)と、65歳未満である成人期群45名(男性27名、女性18名： 52.0 ± 11.1 歳)では、クレアチニン値は、成人期群($10.7 \pm 2.1\text{mg/dl}$)の方が高齢期群($8.9 \pm 2.2\text{mg/dl}$)よりも有意に高かった($p < 0.05$)。

2) 透析患者におけるリン摂取量

リンビンゴへの回答が得られた透析患者14名におけるリン摂取量は、 $803 \pm 143\text{mg}$ であった。また、これらの患者において、「お手軽な料理」のイメージとは、「作り方が簡単」と答えた者が7名(50%)と最も多く、次に「調理時間が短い」4名(29%)であった。

3) 透析患者における栄養素等に対する理解度

自作透析クイズの回答が得られた透析患者9名における正解率は、エネルギーに関するものでは78% (7名/9名中)、たんぱく質、リンに関するもの89% (8名/9名中)、カリウムに関するもの100% (9名/9名中)であった。

夏バテのイメージは、食欲がないと回答した患者が11名中6名(55%)と最も多く、夏になると食べなくなる味付けは、「あっさり味」と回答した患者が11名中11名(100%)であり、夏に使う食材として、豚肉、生姜、豆腐、ゴーヤなどがあげられた。

(2) 透析食の考案

2011年度は、スペイン料理風の「パエリア、コカ(スペインのピザ)」、「イベリコ豚風・鶏レバー入り豚ミンチソテー」、「トルティージャ(スペイン風オムレツ)」、「野菜マリネ」、「ワイン風グレープソーダゼリー」とした。

2012年度は、「お鍋や炊飯器で簡単に作れる、いなり寿司ごはん」、「塩麴やきとり・たれもめんつゆを使って手作り」、「ナスの和風詰め物焼き」、「生姜冷やしあめ寒天」とした。

2013年度は、「夏バテ予防の青シソ、梅、ミョウガの三色ご飯」、「EPA リッチ・アジの空揚げ、夏野菜素揚げとりコピン・トマトソース添え」、「イソフラボン豆腐とゴーヤのチーズお焼き」、「抗酸化ビタミンCたっぷりのプルプル・ゼリー」とした。

(3) 外部評価の結果

バイエル薬品(株)が毎年実施している、全国透析食レシピ・コンテスト(教育部門)を受検した結果、3年連続でグランプリを受賞した。それぞれの受賞理由、審査委員のコメント等は次のとおりであった。

【2011年作品】：患者さんの思いに寄り添ったメニューが安全安心に提案されている。栄養性及び簡便性の面からも整合性がとれており、テーマに応じた独自性が表現されている。応募作品数61本であった。

【2012年作品】：今年流行した調味料の塩麴を取り入れた料理が斬新的であり、テーマ性の点において熟慮のあとがうかがえる。応募作品数130本であった。

【2013年作品】：透析食特有の栄養的配慮がなされている点はもとより、食材がもつ機能性成分に着目した材料の選択は、透析食の新たな提案として高く評価できる。応募作品数は78本、今年度より保存期腎不全食部門が創設され、こちらへの応募数は57本であり、2分化された。

考 察

今回、臨床栄養学領域で学ぶ学生に対して、医療における倫理観を養う目的で、ペイシェント・インサイトの概念を取り入れた課外実習を実施した。血液透析患者に焦点を当て、透析患者の側に立って患者の視点で食事療法において何が問題で、それをどう考えればよいのかを学習するために、透析クリニックでの研修を計画した。

透析患者を対象にした食生活の満足度や食事療法の内容、及びその遵守状況の結果では、血液生化学データが、DM群の方がNDM群よりも基準値に有意に近かったこと等、一般的にDM群の方がNDM群よりも予後が悪いと言われていることと一致し、さらに、NDM群で栄養状態の低下や電解質の代謝異常が起こっているのは透析が長期にわたって行われているためであることが考察できた。

また、血清リン値の高値群の方が基準値群よりも食事療法に対する関心や遵守状況が有意に高かったことより、血清リン値が高値であることが食事療法にさらに関心をもつ動機づけになっていることが明白となった。

さらに、血清クレアチニン値が高齢期群よりも成人期群の方が有意に高かったことより、成人期群では運動量の多い、QOLの高い生活が行われている可能性が示された。

透析患者に対して効果的な栄養管理法を提案していくためには、透析導入に至った原疾患、導入年齢、臨床データ等を把握し、各病態に応じた栄養教育を行っていくことが必要であり、食事療法の動機付けには血清リン値などの活用が効果的であることが示された。

リンビンゴを用いた調査は、患者及び学生たち双方が興味を示した。患者のリン摂取量を評価する上で、再現性・個人内変動を観察するのに有用であり、さらに学生たちへの教育ツールとして効果的であると考えられる。

自作透析クイズの正解率が決して低くなかったことより、学生たちは、自分たちが何をなすべきなのか、どうすれば患者の役に立つのかを考え、食品がもつ二次的機能、機能性成分を存分に発揮した献立を考えるに至った。これらの経緯は、感受性豊かな年代である学生たちゆえ、患者の気持ち・観点に強く感動を覚え、それが動機付けとなって新たなメニュー提案を熟慮する機会となったものと考えられる。

考案したメニューは、実際の病院で提供することは困難であるため、客観的な評価を知ることを目的に全国透析食レシピ・コンテストに応募した。初めての応募であったが、レシピは患者団体代表者と臨床栄養学者、腎臓専門医師らからなる審査部門で最高賞と認められた。また次年度、次次年度についても同様に最高賞を受賞することができた。

1. 教育プログラムとしての外部評価受検の意義

本研究デザインで、透析食レシピ・コンテストへの応募に取り組んだのは、管理栄養士養成大学という対外的な環境にあって、自分たちの力がどう評価されるのかというチャレンジ精神に加え、さらに、患者のためと考えた結果が、どのように評価されるかを知る目的があったからである。学生といえども外部のオーソリティの評価を仰ぐという経験は極めて貴重であり、また、その先の動機付けに有効であろうことも期待した。仮に、入賞を逸したとしても、大きな賞にチャレンジできたという学生たちの達成感が、将来のモチベーションにつながる事が予想されたためでもある。3年間連続して応募した作品が幸いいずれもグランプリの栄誉に浴することができた。また、活動報告レポートを確認する限り、体験学習が学生たちにとって将来における心の幹になり、動機付けにつながったことは明瞭である。

2. 患者との面談の必要性

病院管理栄養士の仕事は、施術や検査業務とは異なり、直接、患者の生命に影響を与えるような医療行為には当てはまらない。したがって、例えば、インフォームド・コンセントという言葉を知っていても、病院で働く管理栄養士の立場で、それはどのような行動に反映されるべきなのか、また、どのような場面で可能なのか、という疑問が生ま

れる。NST 活動など、治療の一環として栄養管理を実践する以上、インフォームド・コンセントを含めた医療の倫理観を理解しておかなければならないが、臨床現場の体験が無いと理解が難しいのではないかと考える。

実際の臨床現場では、患者に栄養管理上の目標を提案し、そして、それを楽しみに生きる気力、治療への専念を奮起させる、そういう場面に遭遇することがある。その際、患者を尊重し、自己決定を促すために、場合によっては、患者の心のうちがわを穏和に傾聴する、繊細な心遣いや配慮が必要になる。患者の視点で物事が考えられる力が備わっていれば、そのような気遣いができるようになるに違いない。

実地の臨床栄養管理の知識や経験は、教科書や参考書、論文の読書や暗記で得られるものではない。机上の座学だけで、患者に対して謙虚な気持ちで臨むことなど容易いことではない。患者インタビューの技法やスキルを学ぶ以前に、患者に寄り添ってみる必要があろう。今後は、そのような医の倫理に関する履修科目の導入も有意義であろうと考える。

3. 臨地実習における課題

臨地実習における実習日数は限られている。そのため、病院管理栄養士になりたいというモチベーションの向上や、将来、臨床管理栄養士として活躍する際に必要なペイシエント・インサイトの修得が十分でないままに終わってしまうこともあり得る。

これは、本邦における病院栄養士業務が、病院給食という集団給食制度のなかで発展してきた経緯があることや、さらに、栄養学教育が家政学や食物学を中心として行われてきたため、臨床現場での体験が少ない等の理由が考えられる。

ゆえに、日々進歩する医学、医療における新しい知識や考え方、その対処の仕方について十分に理解されないまま、あるいは捉え方を十分に知らないまま、社会に出ることも少なくない。したがって、患者の側に立ってものが考えられる力を養う環境、臨床現場実習を増やすなどの方法がさらに必要であろう。病床に居る患者との触れ合いや対話などの体験とおして、学生のときから、患者の視点で見て考えて、そしてある程度まで患者の内面を推し量るだけの力をつけることが必要では

ないだろうか。

4. 自主性を尊重した教育法がもたらす効果

今回、既存の臨床栄養学実習に不足している部分の補完として、ペイシエント・インサイトの観点を主眼にした実習を行った。ペイシエント・インサイトは、「ペイシエント・センタード：患者中心」や、「ペイシエント・ファースト：患者第一」とも類義語であり、患者の側に立って考えるという意識改革の教育でもある。

本研究では、学生中心、学生の自主性を尊重したプログラムを考案して進めた。最近のマニュアルに慣れている学生の中には、指示や要領などが無いと何も思いつかず、時には悩んでしまう学生が少なくない。また、近年の少子高齢社会、核家族化によって、高齢者と年少者の対話の機会が欠如し、お年寄りから子どもへの昔話を通じた道徳心の伝播が不十分となっている。

このような状況を踏まえて、学生の主体性を尊重して進めた。行うべきことを正しく、レベルを維持して実践するために、プログラムでは、疾患分析と対応の観点から、事前実習から課外実習までのプログラムを、筆者のこれまでの病院管理栄養士としての臨床体験と実務経験をもとにして組み立てた。患者の内側の洞察として、アンケート調査は聞き取り式で、ゆっくりと時間をかけて丁寧に実施することとし、ロールプレイの予行を繰り返した。アンケート項目への回答を取得しながら、患者は、どのようなものを食べたいと思っておられるか、患者がどのような気持ちで食事療法を行っておられるか、このとき、患者の苦痛を形成する精神的重圧、食事への意欲と嗜好など、できるだけ細かく患者の側に立って聞き、自分ならどう思うかという点に注目するよう指導した。

このような自主性を重んじる教育方法の成功例として、筆者は、がんと循環器疾患の高度専門病院において、従来の学習型の糖尿病教室(基礎編)に加え、患者自身のペースで無理なく安全に繰り返し実践できる体験実食型の糖尿病教室(実践編)で経験してきた⁷⁾。

この技法では、患者の主体性を尊重し、患者は、その場で成果を実感し得たので、自己管理意欲を高めた。結果、実践編に継続参加した患者群において、短期効果、長期効果ともに血糖管理指標が有意に改善した。

さらに、参画するスタッフに対して、職種や所属の枠を取り除いたボーダレスな環境下で、受託側の栄養士や調理師にも参加を要請し、患者と直に接する場面を多く設定した。結果、スタッフ自身に患者の目線や視点で物を見る目が育ち、併せて向上心や勉強心が芽生え、提供する糖尿病食にオリジナリティや、バリエーションが生まれ、さらなる改善につながった⁸⁾。今回も、自主性を尊重する環境設定に注力し、学生の主体性を重視した。そして、課題の解決策は提案・提供型で示した。透析クリニックでは、高齢患者が多いので昔話や世間話、道徳心の話が話題にあがったであろう。その時、学生たちは高齢患者の気持ちを汲みとって、自分たちは何をすべきかを考えて行動し、さらなるモチベーションの向上につながったものと考えられる。

また、透析食レシピ・コンテストへの応募という外部評価を組み入れたことで、学生のモチベーションはより高まった。さらに、グランプリを受賞できたので、将来へのイメージ育成にもつながったものと思われる。

臨床栄養学の学習に患者の視点を取り入れた教育法は、学生の意識改革だけでなく、学生のモチベーションと将来へのイメージ育成を図り、医療者育成プログラムの試案としても妥当性が証明されるものと期待している。

謝 辞

本稿は、赤垣透析クリニックの赤垣洋二院長、同クリニックの福田美恵管理栄養士、並びに、元大阪府立成人病センター主任部長の中島 弘先生、武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科の雨海照祥教授のご指導を踏まえて、執筆したものである。また、赤垣透析クリニックの患者様、そして福田也寸子研究室に所属され、本研究に協力して下さった元ゼミ生たちに心から感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 日本病態栄養学会編：病態栄養専門師のための病態栄養ガイドブック。メディカルレビュー社(2013)
- 2) 管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領：文部科学省及び

- 厚生労働省(2002)
- 3) 星野一正(著)：医療の倫理. 岩波新書(新赤版) 201, 岩波書店(1991)
 - 4) 星野一正(著)：インフォームド・コンセント：日本に馴染む六つの提言. 丸善ライブラリー 232, 丸善出版(1997)
 - 5) 中島 弘：バイオエシックスのグローバリゼーション：21世紀の医療のために日本の現状を考える. 日医雑誌 127 (2)：pp.233-240, (2002)
 - 6) 伊藤孝仁, 江頭あずさ：リンピング：ビンゴカード型リン摂取量調査ツールの開発. 大阪透析研究会誌 29 (2)：264 (2011)
 - 7) バイエル透析食レシピ・コンテスト：長寿リン.jp：http://www.chojurin.jp/contest/contest5.html
 - 8) 福田也寸子, 竹内充代, 中島 弘：高齢患者の体験実食型糖尿病教室参加がもたらす効果について. 日本病態栄養学会雑誌 7：pp.135-142 (2004)

性別	男性・女性		
年齢	歳		
出身地	都道府県		
透析年数	年	ヶ月	

透析曜日	月	火	水	木	金	土	日
時間帯	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ～ ～ </div>						

1, ここ1週間の体調についてあてはまる所にレ印を入れて下さい。

好調
非常に辛い

2, 食欲

○透析の前後の食欲についてあてはまる所にレ印を入れて下さい。

ある
ない

透析前
透析後

~~~~~以下, 略~~~~~

図1 アンケート調査「透析食の満足度と食事療法の内容・遵守状況について」の一部(2011年実施)

**エネルギー** が多く含まれているのはどちらでしょう??

①凍天

②くすきり

**たんぱく質** が多く含まれているのはどちらでしょう??

①卵豆腐

②ごま豆腐

**ビタミン** が多く含まれているのはどちらでしょう??

①ささみサラダ

②ハムのサラダ

**カルシウム** が多く含まれているのはどちらでしょう??

①生の果物

②缶詰の果物

図2 クイズ「透析食において注意が必要な栄養素等についての理解度」の一部(2013年実施)

(福田)



図3 透析食レシピ・コンテスト受賞作品

(左から 2011 年：海外のお家ごはん, 2012 年：透析日でも食べられるお手軽メニュー, 2013 年：夏バテ予防メニュー)

受稿日 2014 年 9 月 12 日 受理日 2014 年 11 月 20 日